

Lunch OTSUMAMI Menu

2種のオリーブ

2kind Olive

650yen

(税込 715yen)

パルマ産プロシュート

Prosciutto

1,100yen

(税込 1,210yen)

カルパッチョ

Carpaccio

2,080yen

(税込 2,280yen)

フライドポテト

FriedPoteto

850yen

(税込 935yen)

チーズ盛り合わせ

Cheese platter

1種:550yen, 3種: 1,300yen

(税込 605yen) (税込 1,430yen)

短角牛フィレ肉のグリル(150g)

Grilled Beef Tenderloin

5,980yen

(税込 6,578yen)

活オマール海老のグリル

Grilled Lobster

6,500yen

(税込 7,150yen)

USA Tボーンステーキ

USA Beef T-Bone

9,000yen

(税込 9,900yen)

※600gからのご用意となります。

濃厚チョコバナナジュース

Banana Juice

1,150yen

(税込 1,265yen)

バナナジュースお持ち帰り可能です



- Prefix Lunch -

- 2,300yen -
(税込 2,530yen)

(ソフトドリンクフリー付)

- Cold Appetizer -

本日のサラダ

Today's Salad

- Select Pasta -

お好みのパスタを1品お選びください

Please choose your favorite pasta

プレミアムベーコンと白菜のペペロンチーノ

Premium bacon and Chinese cabbage peperoncino

あさりとフェネルのトマトスパゲティーニ 【+400yen(税込440yen)】

Tomato Spaghetti with Clams and Fennel

南瓜のクリームペンネ パンプキンシードロースト乗せ

Pumpkin cream penne with roasted pumpkin seeds

濃厚雲丹クリームスパゲティーニ 【+1,100yen(税込1,210yen)】

Rich sea urchin cream spaghettini

- Select Main -

お好みのメインを1品お選びください

Please choose your favorite main

活蝦夷アワビのグリル 【+1,000yen(税1,100yen)】

Grilled Abalone

ビーフハンギングテンダー マッシュポテト ゲランドの塩 【+1,000yen(税込1,100yen)】

Beef hanging tender served with mashed potatoes and Guerande Sea Salt

若鶏のロースト 菊芋とブロッコリーのトマト煮添え

Roasted chicken with Jerusalem artichoke and broccoli stewed in tomato sauce

カジキマグロのグリル ガーリックアンチョビクリーム ミモザスタイル

Sauteed swordfish tuna with garlic anchovy cream mimosa style

短角牛フィレ肉のグリル 【+2,400yen(税込2,640yen)】

Grilled Beef Fillet

- Dessert -

ミニドルチェ

Petite Dessert

※デザートは盛り合わせに変更できます。【+500yen(税込550yen)】 For those who prefer dolce misto, dessert is changeable

※パスタ大盛【+200yen(税込220yen)】、麺の変更【+100yen(税込110yen)】、パン【+300yen(税込330yen)】で承ります。

- OCEAN Lunch -

- 3,900yen -
(税込 4,290yen)

(ソフトドリンクフリー付)

- Bread -

ブレッド

- Cold Appetizer -

本日の前菜の盛り合せ

Today's Appetizer

- Primo Piatto -

季節の前菜

Seasonal Appetizer

- Select Pasta -

お好みのパスタを1品お選びください

Please choose your favorite pasta

プレミアムベーコンと白菜のペペロンチーノ

Premium bacon and Chinese cabbage peperoncino

あさりとフェネルのトマトスパゲティーニ 【+400yen(税込440yen)】

Tomato Spaghetti with Clams and Fennel

南瓜のクリームペンネ パンプキンシードロースト乗せ

Pumpkin cream penne with roasted pumpkin seeds

濃厚雲丹クリームスパゲティーニ 【+1,100yen(税込1,210yen)】

Rich sea urchin cream spaghettini

- Select Main -

お好みのメインを1品お選びください

Please choose your favorite main

活蝦夷アワビのグリル 【+1,000yen(税1,100yen)】

Grilled Abalone

ビーフハンギングテンダー マッシュポテト ゲランドの塩 【+1,000yen(税込1,100yen)】

Beef hanging tender served with mashed potatoes and Guerande Sea Salt

若鶏のロースト 菊芋とブロッコリーのトマト煮添え

Roasted chicken with Jerusalem artichoke and broccoli stewed in tomato sauce

カジキマグロのグリル ガーリックアンチョビクリーム ミモザスタイル

Sauteed swordfish tuna with garlic anchovy cream mimosa style

短角牛フィレ肉のグリル 【+2,400yen(税込2,640yen)】

Grilled Beef Fillet

- Dessert -

イタリアンドルチェ

Italian Dessert

※パスタ大盛【+200yen(税込220yen)】、麺の変更【+100yen(税込110yen)】、パン【+300yen(税込330yen)】で承ります。